

和食料理人による創作スイーツ&セイボリーが楽しめる、夏の縁日をテーマにした和のアフタヌーンティー「和フタヌーンティー～夏まつり 縁日～」ロイヤルパインズホテル浦和にて2025年6月2日（月）より開催！

チョコバナナ・焼いか・わたがしなど縁日で人気の定番から、風船ゼリーすくいなど遊び心のある一品もあり、縁日の美味しいが詰まった和のアフタヌーンティーとなっております。



ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社（所在地：東京都港区、代表取締役社長：井上 理）が運営するロイヤルパインズホテル浦和では2025年6月2日（月）より「日本料理 四季彩」にて、和食料理人による創作スイーツ&セイボリーが楽しめる、和のアフタヌーンティー「和フタヌーンティー～夏まつり 縁日～」の提供を開始いたします。チョコバナナ・焼いか・わたがしなど縁日で人気の定番から、風

船ゼリーすくいなど遊び心のある一品もあり、縁日の美味しいが詰まった和のアフタヌーンティーとなっております。

一口いくら飯や潮仕立ての磯讃岐うどんなどお食事も充実しており、お食事もスイーツも楽しめる優雅な昼下がりをご堪能ください。

6月2日～8月31日までの平日ランチ限定・2日前まで完全予約制となっております。

■概要

日本料理 四季彩「和フタヌーンティー～夏まつり 縁日～」

開催日：6月2日（月）～8月29日（金）平日限定※水曜定休

料金：¥4,400（税込サ別）

時間：11:30～14:30（L.O 14:00）※2日前までの予約制

予約ページ

<https://www.tablecheck.com/shops/royalpines-shikisai/reserve>



一の段



二の段



三の段



一口いくら飯



わたがし



風船ゼリーすくい



四季彩風パッピンス（かき氷）

■メニュー詳細

【お品書】

■一の段

- ・チョコバナナ
- ・まかろん 白あん
- ・熨斗梅しょこら
- ・とうもろこしバター
- ・風船ゼリーすくい
- ・わたがし

■二の段

- ・くるくるトルネードぽてと
- ・串打ち若鳥のから揚げ
- ・冷やし胡瓜
- ・焼き枝豆
- ・トマトのコンポート

■三の段

- ・出汁巻サンド
- ・焼いか

■食事

- ・一口いくら飯
- ・潮仕立ての磯讃岐うどん 生海苔 笹打ち葱 柚子胡椒

■水菓子

- ・四季彩風パッピンス（かき氷）

小豆 パイナップル クランベリー 練乳

■ドリンク

リボンオレンジジュースまたはラムネどちらか一本サービス
追加料金¥550にて宇治玉露「玉兎」にご変更が可能です。

※1日の販売数に限りがございますので予めご了承ください。

※予約状況によってはお出しする器や提供方法が変更になる可能性があります。

※仕入れ状況により表記の料理内容と異なる場合がございます。

※表記税込価格にサービス料として10%を頂戴します。

【日本料理 四季彩】 TEL：048-827-1162

https://www.royalpines.co.jp/restaurant_bar/shikisai

■ランチ

[平日] 11:30～14:30 ※水曜日定休

[土・日曜日・祝日] 11:30～14:30

■ディナー

[平日] 17:00～21:00(ラストオーダー 20:00) ※水曜日定休

[土・日曜日・祝日] 17:00～21:00(ラストオーダー20:00)

【ロイヤルパインズホテル浦和】



ロイヤルパインズホテル浦和 外観

浦和駅より徒歩7分、都内・さいたまスーパーアリーナへのアクセスも便利なフルサービスホテル。全11種の客室と8つのレストラン、多彩な宴会場とチャペルを備え、お客様の人生に寄り添ったサービスをご提供いたします。

■ロイヤルパインズホテル浦和

所在地：埼玉県さいたま市浦和区仲町2-5-1

開業日：1999年（平成11年）10月7日

主要施設：客室196室、レストラン&バー8店舗、宴会場13室、チャペル、神殿、写真室、美粧室、衣裳室、駐車場、他

アクセス：JR「浦和駅」西口より徒歩7分

電話番号：048-827-1111（代表）

公式ホームページ：<https://www.royalpines.co.jp/>

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000451.000003280.html>

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/3280